

# RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

Employee Hygiene (Higiene personal de los empleados)

## Importancia de una higiene adecuada:

Los empleados son el vínculo principal en la prevención de enfermedades ocasionadas por los alimentos. Una buena higiene personal, que incluya un lavado de manos frecuente y minucioso, es una de las formas más efectivas para prevenir este tipo de enfermedades.

## Lavado de manos:

Asegúrese de tener siempre las manos limpias y completamente secas antes de comenzar a trabajar; cuando pase de una tarea a otra; antes de trabajar con productos alimenticios, equipos, utensilios y mantelería; al salir del baño; luego de toser, estornudar, comer, beber, fumar; etc. Un adecuado lavado de manos consiste en limpiar la parte posterior y la palma de la mano, el antebrazo y los espacios entre los dedos y debajo de las uñas, utilizando agua caliente, jabón y un cepillo para uñas.

## Cortes, heridas y llagas:

Cubra con vendas impermeables todo tipo de cortes, heridas o llagas que tenga en las manos o brazos. Utilice guantes desechables o dediles para cubrir las vendas.

## Cabello:

Para evitar el contacto del cabello con los alimentos, el personal afectado a tareas con estos productos debe mantener el cabello recogido por medio de redecillas, gorros, pañuelos y barbijos. Esto no se aplica al personal que trabaja en mostradores sirviendo bebidas o alimentos envasados, ni a camareros o azafatas si el riesgo de contaminación que presentan es mínimo.

## Indumentaria adecuada de trabajo:

Todo el personal del área de alimentos debe utilizar prendas limpias a fin de prevenir la contaminación de alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos desechables.

La indumentaria personal y demás pertenencias deberán mantenerse alejadas de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Los empleadores deberán destinar lugares apropiados donde el personal pueda guardar sus objetos personales.

El establecimiento deberá contar con una habitación o área especial destinada al personal que se cambie frecuentemente de vestimenta.

Estas áreas o habitaciones deberán estar alejadas de los alimentos, equipos de limpieza y mantelería.

## Uso de alhajas:

Sólo se permiten anillos lisos, sin adornos externos. No se deben llevar collares, pulseras, aros ni joyas al preparar y servir los alimentos.

## Consumo de alimentos, bebidas y tabaco:

El personal debe consumir alimentos, bebidas y tabaco sólo en las áreas designadas para tal fin, donde no se pueda producir contaminación en alimentos, equipos ni utensilios.